

My Pocket Garden de l'Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers remporte le prix Innovation fruits et légumes remis par Interfel à ECOTROPHELIA

Lors de la finale du concours ECOTROPHELIA France qui s'est déroulée le jeudi 28 juin 2018 à Avignon, Jean SALES, producteur de légumes et Xavier TERLET, fondateur et dirigeant de XTC World Innovation, ont remis le prix décerné par l'Interprofession des fruits et légumes frais au projet **My Pocket Garden** (« Distribution sur mesure d'un plat savoureux et 100% végétal sur votre lieu de travail. ») proposé par l'Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers.

My Pocket Garden est un repas du midi « sain, rapide et personnalisé ». Les distributeurs présents sur les lieux de travail préparent un plat 100% végétal sur mesure, adapté aux envies et aux besoins des consommateurs. Principalement composé de légumes crus marinés puis de légumineuses, de fruits secs et d'autres céréales, ce plat équilibré et riche en vitamines s'adapte à tous les appétits. La marinade qui accompagne le plat est essentiellement composée de jus de citron et d'épices pour sublimer les légumes tels que poivrons, carottes ou pois gourmands qui composent le plat. **My Pocket Garden** s'inscrit dans une démarche responsable à travers le respect de la saisonnalité et des producteurs « avec une offre faite de produits locaux » issus d'un réseau de producteurs passionnés.



©ECOTROPHELIA

A l'occasion de la remise du prix Innovation fruits et légumes, Xavier TERLET a donné sa vision sur les projets qu'il a pu évaluer en tant que membre des Jurys Innovation fruits et légumes et National :

« J'ai passé une très bonne journée au Jury Innovation fruits et légumes ce matin et au Jury National cet après-midi. C'est rafraichissant, il y a de supers projets. Je voudrais simplement signifier qu'innover c'est extrêmement difficile ; et innover en alimentaire c'est difficile. Il y a beaucoup d'innovations : 3000 concepts chaque année sur le marché français, c'est beaucoup. Malheureusement, parmi ces lancements, seuls environ ½ passent la première année. C'est-à-dire qu'il y a beaucoup de déchets : c'est le risque d'innover... Et il n'y a pas de recettes : s'il y avait une recette pour innover, je serais industriel dans l'alimentaire, pas consultant ! Mais, sans doute, il y a des conditions d'échecs. Pour innover, déjà, il faut apporter un vrai bénéfice au consommateur. C'est tout bête... Mais un bénéfice nouveau : il n'y a aucune raison qu'il [le consommateur] change ses habitudes s'il n'a pas un bénéfice nouveau. Un bénéfice de plaisir, avant tout en alimentaire. L'alimentation c'est avant tout pour apporter du plaisir. Et pour que ce plaisir demeure, il faut qu'il soit sécurisé et sécurisant en termes de santé. Il faut qu'on ait accès à ce plaisir, donc : de la praticité. Et aujourd'hui évidemment, il faut que ce plaisir soit responsable car on ne doit pas avoir d'états d'âme quand on se fait plaisir. Tous les projets que j'ai pu voir aujourd'hui insistent bien sur toutes ces dimensions et ça me paraît vraiment intéressant. Tous les projets que j'ai pu voir n'ont pas à rougir par rapport à tous les lancements qu'on peut observer aujourd'hui sur le marché français, ça je peux vous l'assurer. »

5 projets en lice pour le prix Innovation fruits et légumes

Parmi 22 projets présentés cette année à ECOTROPHELIA France, 14 présentaient des créations alimentaires contenant du végétal (fruits, légumes ou légumineuses). Le Jury Technique a retenu 5 équipes finalistes pour une présentation au Jury ECOTROPHELIA France Innovation fruits et légumes.



En 4 saisons de l'ISARA Lyon.

« Snacking – L'encas frais et gourmand alliant des céréales et des fruits de saison. »



My Pocket Garden de l'Ecole Supérieure d'Agricultures, Angers.

« Plat – Distribution sur mesure d'un plat savoureux et 100% végétal sur votre lieu de travail. »



2Fraich' de Montpellier SUPAGRO.

« Accompagnement – L'union d'un fruit et légumes frais en une bouchée croquante et fondante pour agrémenter vos salades ! »



La Tribu du Palais d'AGROCAMPUS Ouest.

« Sauce condimentaire froide – [...] les premières sauces froides, à la fois saines, savoureuses et écoresponsables. »



Fu, les fruits frais fumés de Montpellier SUPAGRO.

« Apéritif [de] fruits frais fumés. »

©ECOTROPHELIA

« Le cru 2018 d'ECOTROPHELIA fruits et légumes frais tient toutes ses promesses. Dans la complexité des transitions écologiques et numériques engagées et leurs impacts sur nos pratiques alimentaires, les étudiants ont rivalisé d'inventivité. Le Jury Innovation fruits et légumes a objectivé les concepts innovants en prenant en compte l'environnement marché, les usages et l'expérience clients, la cohérence du positionnement, la faisabilité économique industrielle et commerciale, les aspects nutritionnels et organoleptiques, l'approche écoresponsable, entre autres considérations. Il en ressort, plus que jamais, des opportunités multiples de création de valeurs pour les filières fruits et légumes frais. Sur l'ensemble des projets, My Pocket Garden de l'ESA d'Angers, 2Fraich' de Montpellier SUPAGRO et La Tribu du Palais d'Agrocampus Ouest, dans des registres différents, sont les plus aboutis et les plus prometteurs. » résume Freddy THIBURCE, Directeur général du Centre Culinaire Contemporain et membre du Jury ECOTROPHELIA France Innovation fruits et légumes depuis 2015.

A noter : La Tribu du Palais a reçu le prix remis par le Jury Technique le mercredi 27 juin 2018.

« Manger à de l'avenir et l'innovation alimentaire est de tous les temps : au présent et au futur. Dans cet espace, les fruits et les légumes, aujourd'hui réhabilités, trouvent dans l'assiette une place de choix – leur juste place – pour un équilibre alimentaire au profit de tous et de la santé publique. Dans leur préoccupation croissante sur le bien commun, les étudiants d'ECOTROPHELIA font apparaître la nécessité de rémunérer chaque acte économique à son juste prix et nous pouvons noter qu'ils suivent de près les émotions de la société qu'ils retraduisent dans leurs projets. » conclut Jean SALES, président du Jury ECOTROPHELIA France Innovation fruits et légumes.

Interfel donne désormais rendez-vous à 15 étudiants aux profils pluridisciplinaires (issus écoles d'agroalimentaire, agriculture, commerce, design et marketing) pour participer à un « **Hackathon ECOTROPHELIA** » qui réunit des Interprofessions du 22 au 24 octobre 2018 au Salon International de l'Alimentation (SIAL).

Objectif : obtenir un maximum d'innovations pour les professionnels de la filière et redynamiser la consommation des fruits et légumes frais.

Rendez-vous le **mercredi 24 octobre à 12h** sur le plateau TV du SIAL pour la remise des prix.

Contact presse

Mélanie MILON – 01 49 49 15 21 – m.milon@interfel.com

A propos d'Interfel :

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation commune de marché) unique.

www.lesfruitsetlegumesfrais.com / www.interfel.com

